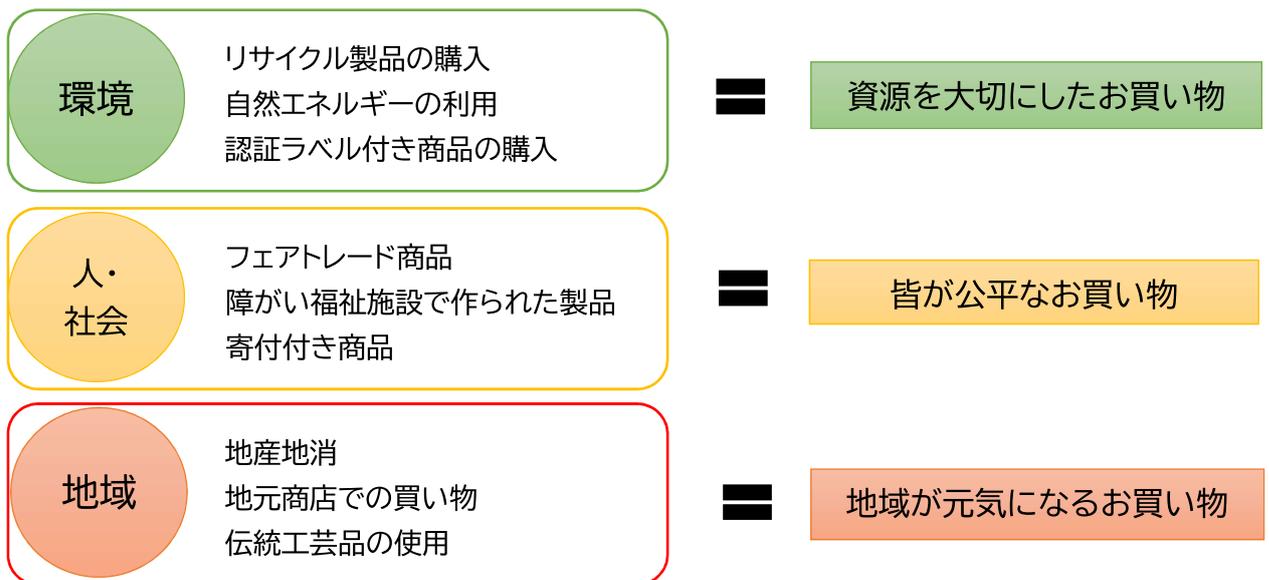


**やまぐち  
エシカルマップ。**



## 「エシカル消費」ってなに？

エシカル消費とは、人・社会・地域・環境にやさしい消費行動のことです。今、世界では様々な環境や社会問題が起こっています。私たち一人一人が、問題解決のために自分は何ができるのかを考えてみるのが、エシカル消費の第一歩です。日々のお買い物の視点の1つに「エシカル」を取り入れてみませんか？



## 「SDGs」ってなに？

SDGs(持続可能な開発目標)とは、2001年に策定されたMDGs(ミレニアム開発目標)の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。



### 【SDGsのゴール12】



「持続可能な生産・消費」は、生産と消費のライフサイクル全体を通して、天然資源や有害物質の利用及び廃棄物や汚染物質の排出を最小限に抑えることを目指しています。

# マップ



## マップの見方

### 【基本情報】

住所

電話番号

営業時間

営業日もしくは店休日

### 【お店の詳細】

取り扱っている商品など

### 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

社会や未来に与える良い影響についてと感じたことについて

# 地球食堂



住所:〒759-1511

山口市阿東徳佐上 2594

TEL:090-5701-1905

営業日:木・金・土曜日 11:00~16:00

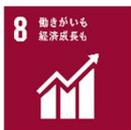
Instagram:chikyu\_shokudo\_

Facebook:<https://m.facebook.com/earthkitchen.ato/>

阿東の自然の中にある古民家カフェの「地球食堂」。ワンプレートに盛り付けられた色とりどりの野菜料理は、どれもホッとする味付けで、素材のおいしさと季節を感じることができます。使われている食材は、ご友人や知人の農園でとれた地元のものを中心です。震災をきっかけに電気に頼らない生活をしようと思い移住されましたが、徐々に田舎に住む＝地球に優しい生活ができる訳ではないということに気づき、「今あるものをもっと大切に使おう」という風に考え方が変わっていったそうです。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

阿東周辺で手に入る食材を料理に使用することにより、地産地消の推進とともに、地域の活性化が期待されます。店主自らが「こうしなくてはいけない」ということにとらわれず、今の文明や文化も大切にしながら、自分自身も自然体で楽しんで生活をしていらっしゃる姿は、訪れた人々が、「まずは自分のことから無理せずにやってみよう！」と思えることに繋がっていくと考えます。



# プチ・ラパン



住所:〒753-0851

山口市黒川 514-34

TEL:083-941-5141

営業時間:10:00~19:00

お休み:毎週水曜日、第1・2日曜日

HP: <https://lapin2011.jimdofree.com/>

可愛いうさぎの看板が目印の、プチ・ラパン。「自分の家族や子どもに食べさせたいケーキやパンを届けたい」という思いで、出来るだけ保存料などの添加物を加えず、パン職人のご主人とケーキ職人の奥様が一つ一つ丁寧に手作りされています。できたてでしか味わえない、小麦本来の味・風味を楽しむことができます。遠方から来られるお客様も多いそうです。おすすめのうさぎのクリームパンは、ふわふわの生地の中に甘さ控えめのカスタードクリームがたっぷり入っています。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

保存料、防腐剤などの添加物を必要以上に加えないことは、健康に良いだけでなく、過剰な生産の抑制になります。また、プチ・ラパンでは山口県や近隣地域の食材を用いてジャムなどを手作りされており、食材本来の持つおいしさや地元の食材の良さを伝えていくことに繋がっています。



# 量り売り専門店 F



住所:〒755-0037

宇部市西梶返 3 丁目 11-8

TEL:0836-43-9595

営業時間:10:00~18:30

お休み:毎週火曜日・月に 2 回水曜日

HP:<https://bulk-f.com/>

Instagram:kmfuji17811



ナッツやドライフルーツ、乾燥野菜、オリーブオイル、はちみつなどを 1g 単位 (20g以上)でお好みの量だけ自分で量って購入することができる、山口県で唯一の量り売り専門店です。取り扱っている商品は基本的に無添加のもので、砂糖や塩などが添加されている場合にはポップで表示があります。食生活アドバイザー、薬膳アドバイザー、保健師の資格を持つスタッフの方がいらっしゃるのので、自身の健康の悩み相談や食事のアドバイスなどをお話しながら買い物をする事ができます。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

好きなものを欲しい量だけ購入することが可能なので、食品ロスの削減に繋がります。購入の際には、店頭で販売されている容器や、お家からマイ袋やタッパー等を持参すると追加でポイントをもらうことができます。一般廃棄物中のプラスチック組成内で 3 割以上を占める包装容器の過剰な使用を防ぐことができ、ごみの削減に繋がります。また、取り扱っている商品は海外のものも多くあり、様々な国の食について知ることができる場にもなっているのだと感じました。



# ぶちええ菜山口店



住所:〒753-0815

山口市維新公園 3-11-1

TEL:083-902-1917

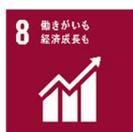
営業時間:9:00~18:00

お休み:年末年始

維新みらいふスタジアムのすぐそばにある、山口県内産・山口市内産にこだわった旬の野菜や果物が並ぶ山口中央農協の農産物直売所です。野菜だけでなく、卵や肉、魚、ジャムや餅なども取り扱っています。現在380人を超える農家さんが出品されており、生産者の方と地元の方をつなぐ拠点になっています。「ぶちええ菜」という名前は一般公募で決まった山口弁が可愛い名前であり、地元の人から愛されるお店です。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

生産者が市場を通さず農産物を販売する施設である直売所は、地元の農家さんが作られた野菜や果物を出品することができる場の一つです。自身で値段をつけて販売する直売所の存在は、生産者さんの生産意欲と所得の向上に繋がっています。また、生産者の顔が見える地元の新鮮な農産物が購入できることは、消費者の安心感にも繋がっていると感じました。「ぶちええ菜」では山口市を中心とした地産地消の推進の場になっています。



# 株式会社スタジオセンス



〒753-0214

山口市大内御堀 6 丁目 4-15

TEL:083-934-5955

Instagram:studiosense\_official

Facebook:<https://www.facebook.com/studiosense/>

HP:<https://studio-sense.jp/>



人が感じる五感に訴える住まいづくりをしたいという想いで命名された「スタジオセンス」。自然の宝庫である山口県の自然素材を使用した、人にも地球にも優しい地産地消の住まいづくりをされています。里山活動やペレットストーブの販売・設置も行われており、環境に配慮したライフスタイルに繋がるセミナーやワークショップも開かれています。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

ペレットストーブの販売・設置は「エネルギーの地産地消」という考え方に基づいて行われています。ペレットストーブとは、間伐材や端材等を粉砕し、円柱形に固めたペレットを燃料とするストーブです。CO<sub>2</sub>削減など環境負荷の低減ができ、環境にやさしいストーブとして注目されています。また、山口県の資材を山口県で消費することにより、林業の活性化や地方での雇用創出など地域でお金を回すことができ、経済面でも大きな効果が期待できると考えます。



# カフェド・センス



〒753-0214

山口市大内御堀 6 丁目 4-15(スタジオセンス内)

TEL:080-5628-0831

営業日:金・土・日曜日 11:00~16:00

Instagram:cafedesense

Facebook:<https://www.facebook.com/cafedesense2018/>

HP:<https://cafe.studio-sense.jp/>



住宅だけでなくライフスタイルも含めたご提案がしたいという思いからスタートした、スタジオセンス内にある、週末限定でオープンするカフェです。自然素材に囲まれた心地よい空間で、オーガニックで旬な地元の野菜を使用した料理を楽しむことができます。メニューは専属の栄養コンシェルジュの方が考案されており、栄養バランスもばっちりです。また、店内で地元の農家さんが無農薬で育てた新鮮な野菜や環境に優しい商品を購入することができます。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

山口で育った有機野菜や環境に配慮した商品を販売されていることは、地元の農家さんや企業の応援に繋がっています。旬の地元の食材がふんだんに使用された料理は、オリジナルの萩焼の器に盛り付けて提供されています。このことはカフェに訪れた人々が地元の野菜や特産品を知るきっかけになり、地域の農業・伝統工芸の活性化に繋がっています。



# フェアトレード & マクロビオティック スーク



住所:〒747-0035

防府市栄町1丁目1-17

TEL:(0835)-28-9365

営業時間:11:00~17:00

お休み:水・日曜日

Facebook:<https://www.facebook.com/souq.yamaguchi/>

HP:<https://souq-yamaguchi.jimdofree.com/>



フェアトレードやオーガニックを中心とした雑貨とカフェのお店です。可愛らしい手仕事の商品や、動物性食材や白砂糖を使用していない「マクロビオティック」のお弁当(平日限定)、グルテンフリーのお菓子などが販売されています。店内のカフェスペースでは、ドリンクやスイーツを楽しめます。「souq」とはアラビア語で市場という意味。その名の通り、様々な国の雑貨や食材に出会うことができる場所です。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

スークでは、生産者の顔が見えるフェアトレードのカカオを使用したチョコレートをはじめ、オーナーが共感した複数のフェアトレード団体から人や環境に配慮した商品を仕入れていらっしゃいます。フェアトレードの商品は、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立に繋がるとともに生産地の環境を保全することにもなります。



# 蓮華



住所:〒747-0032

防府市宮市町 6-13

営業日 金・土・日・月曜日 11:00~18:00

TEL:080-3591-5984

Instagram:reng20170707

Facebook:<https://www.facebook.com/Renge2017.7.7/>

「人と自然、地球に優しい」というコンセプトのセレクトショップとカフェのお店です。店主自らがリノベーションされた店内には、オーガニックにこだわった食品や日用・美容雑貨などが並んでいます。その商品一つ一つには手書きのポップが掲示されており、思わず手に取りたくなること間違いなしです。カフェでは玄米ご飯と旬の野菜を使用した、優しい味の料理を楽しむことができます。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

「消費が変わることで社会が変わる。みんながちょっとずつ意識することが大切」という思いを持っていらっしゃるオーナーが厳選した、人や環境に配慮した商品を取り扱っています。おすすめ商品のエシカルバンプーの洗剤は、竹から作られた自然由来の洗剤であり、地域の伝統を受け継ぎつつ環境にも良いものです。月に2~3回、暮らしに役立つワークショップも開かれており、身近でできるエシカルセレクトに気づいて始めるきっかけづくりの場となっていると感じました。



# 人と地球が喜ぶ暮らし わっか屋



住所:〒753-0024

山口市金古曾町 1-9

TEL:083-932-7880

営業時間:11:00~18:00

お休み:日・月・火曜日

Instagram:waccamai



昔ながらの風情が残る街並みにある「人と地球が喜ぶ暮らし わっか屋」。店内には土間や畳があり、まるで実家に帰ってきたような温かみを感じます。有機栽培の野菜やフェアトレードのチョコレート、オーナー手作りの木の器など、自然でオーガニックな暮らしに関わる商品が並んでいます。「健康に良いかどうかだけでなく、自分の選択が未来にどのように繋がって行くのかを考え、小さなことでも心がけてほしい」。そう考えるわっか屋から繋がっていった人と人の輪は大きく、市外からもたくさんのお客様が来店されます。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

地元の有機農家の野菜の販売は、農家さんの応援と地域の自然を伝承していくことに繋がります。フェアトレードのチョコレートや洋服は、開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い途上国の生産者や労働者の生活改善と自立に繋がります。また、手仕事に関わるイベントも定期的に行われており、商品の販売だけでなく人々を繋ぐ役割も果たしていると感じました。



# 株式会社秋川牧園

住所:〒753-0303

山口市仁保下郷 10317

【直売所(本社敷地内)】

TEL:083-929-0451

営業時間:10:00~18:00

お休み:日曜日

HP: <https://www.akikawabokuen.com/>



「口に入るものは間違っはいけない」という信念のもと、徹底的に安心・安全を追求した鶏肉、卵、牛乳、野菜などを取り扱っています。冷凍食品などの加工食品の原材料にもこだわっており、生産から加工、お届けまでを一貫して行っているからこそその信頼できる安全性があります。本社敷地内にある直売所では、こだわりの卵、無農薬野菜、肉、牛乳やヨーグルト、冷凍食品、調味料やお菓子などを購入することができます。特に、卵は週末には遠方からお客様が買いに来られるほど大人気です。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

「自分の食べるものに興味を持ち、原料やパッケージを気にしてほしい」という思いの通り、主材料だけでなく、調味料や製造過程にも安心・安全へのこだわりを感じます。秋川牧園が重視しているF(Farming 育てる)、A(Add value 価値を高める加工などの機能)、R(Relationship 消費者など様々なネットワークづくり)、そして、M(Management 全体のマネジメント)の FARM という考え方は、持続可能な社会の実現に向けて欠かせないものです。



# 阿東つばめ農園・おひさま発電所・おひさま交流館



住所:〒759-1512

山口市阿東徳佐中 1694-2

TEL:050-5207-1887-

営業時間:9:00~18:00



山口市の阿東徳佐高原で、家族農業をしていっしょにやっています。化学物質に頼らない、無農薬の農業で、山口県で初めてソーラーシェアリングという営農型太陽光発電ができる「おひさま発電所」を導入されました。また空き家を改装し、阿東を訪れた人々の交流の場として「おひさま交流館」づくりにも取り組まれています。今後は、民泊などさらに身近に自然を体験できるイベントを計画中だそうです。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

ソーラーシェアリングとは農地に支柱等を立てて、その上部に設置した太陽光パネルを使って日射量を調節し、太陽光を農業生産と発電で共有する取り組みのことです。営農を続けながら、農地の上部空間を有効活用して発電し、売電収入を得ることができるというメリットがあり、若い世代が継続的に農業を続けていくことができる意識と収入の向上に繋がります。ソーラーシェアリングの見学会も行われており、県内だけでなく日本各地から阿東へ人々が訪れ、新しい農業を広めていくモデルになっていると感じます。



# 季節の野菜懐石 なないろのんた



住所:〒753-0303

山口市仁保下郷 604-3

TEL:083-927-7770

営業時間:【昼】11:30~15:00

【夜】18:00~21:00

お休み:不定休、少人数完全予約制

HP:<http://nanairononta.sakura.ne.jp/>



季節を感じる懐石料理を楽しむことができるお店です。お料理は仁保のんたはぜかけ米、自家栽培の無農薬野菜をはじめ、近隣の農家さんが作る有機栽培の季節の美味しいお野菜で、デザートまですべて植物性のもので作られています。七色を意識した季節感を感じる色とりどりの料理は、全て着色料を使用していない自然の色です。料理に使用されている伝統製法のオーガニックの調味料や、特製の「のんただいこんどりんく」などは店内で購入することができます。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

肉・魚・乳製品を使用していないことから、菜食主義の方も安心して料理を楽しむことができます。萩焼や琉球ガラス、手作りの籠など、食材だけでなく食器類にもこだわっていらっしゃいます。「農家さんと食べる人の橋渡しになるお店にしたい」という思いで提供されるなないろのんたの料理は、地域の農業や伝統工芸を山口から全国、世界へと発信することに繋がっています。



# イタヤマノウエン



住所:〒753-0303

山口市仁保下郷 684-1

TEL:090-9507-0372

営業日:水・土・日曜日 11:00~18:00

Instagram:itayamanouen



イタヤマノウエンでは、農薬や化学肥料を使用せず、野草が生え、有機物を分解する微生物が集まり、畑の中に小さな生態系ができるという自然の循環を大切に野菜を育てられています。畑のすぐそばにある pantry では、ノウエンで採れた新鮮な野菜や、ピクルス・ジャム等の加工品が販売されています。

## 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

生物が作り出す循環を大切にした農業は、自然環境への負荷を低減させることに繋がります。また収穫時だけでなく、自然の状況が残る畑で食物が育っていく様子を見ることができるので、自身の食べるものや使用するものの背景、暮らしについて改めて考えることができる場になっています。農業以外で収入を得つつ農ある暮らしをする、「半農半X」というライフスタイルの「X」の部分をお自身も模索中であり、一人一人が実践できる自給に取り組めるような、持続可能な農業の実現モデルになっていくと感じました。



## コープ ここと 小郡店

住所:〒754-0002 山口市小郡下郷 1328-4

TEL:083-973-2277

営業時間:9:00~20:00

## コープ ここと いずみ店

住所:〒753-0066 山口市泉町 150-1

TEL:083-923-2371

営業時間:9:00~22:00(日曜は 21:00 まで)

## コープ ここと どうもん店

住所:〒753-0047 山口市道場門前 1 丁目 1-18

TEL:083-901-0055

営業時間:9:00~21:00



組合員の声を聞きながら、より暮らしにあった商品づくりが行われているコープ商品をはじめ、地元の生鮮食品や生活必需品を取り扱っています。山口市には、小郡店、いずみ店、どうもん店の3店舗があります。組合員のニーズに合わせた商品開発が、結果的に地域や環境、社会や人々に配慮したものと一致し、「誰かの笑顔に繋がるお買い物」に繋がっています。

### 【ここがええっちゃ！エシカルポイント】

「毎日は難しくても、選ぶときに少しでも意識してほしい」という思いのもと、サステナブルラベル付きの商品の取り扱いに加え、ラベルを集めるキャンペーンや、子どもに向けた体験型の環境学習の場を設けるなど、環境への問題に目を向ける人が増えることに繋がる取り組みを積極的に行っていらっしゃいます。2018年に「コープ SDGs 行動宣言」を採択したコープは、持続可能な社会の実現に向けて、消費者へエシカル消費の普及啓発の場として欠かせない存在になっていると感じました。



〈参考文献〉

消費者庁、<https://www.ethical.caa.go.jp/ethical-consumption.html>、閲覧 11 月 28 日  
([https://www.env.go.jp/council/former2013/03haiki/y0321-05/mat02\\_2.pdf](https://www.env.go.jp/council/former2013/03haiki/y0321-05/mat02_2.pdf)) 閲覧 11 月 30 日

[https://www.fairtrade-jp.org/about\\_fairtrade/course.php](https://www.fairtrade-jp.org/about_fairtrade/course.php)

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e3g/cnt/f535675/>

[https://www.unic.or.jp/activities/economic\\_social\\_development/sustainable\\_development/2030agenda/sdgs\\_logo/sdgs\\_icon/](https://www.unic.or.jp/activities/economic_social_development/sustainable_development/2030agenda/sdgs_logo/sdgs_icon/) アイコン 12 月 5 日